

包个山头捡菌 就这么任性



浦仕平夫妇

把捡菌当事业来做,包下500多亩山头,围上栅栏“养菌”。到了捡菌季,带着八九个工人吃住在山上,每天清晨、傍晚分片区漫步林区,捡菌、卖菌,年销售二三十万元,纯收入十余万元。

马龙

捡菌/收菌/烹菌
瞧瞧什么叫专业

曲靖马龙区是远近闻名的菌子之乡,当地森林繁茂,满眼披绿。每年的这个时节,阵阵夏雨过后,葱茏的群山上青头菌、鸡枞、干巴菌等各种野生菌便雨后春笋般从土里钻出来,带着泥土与青草的芳香,成为各路吃货餐桌上的山珍佳肴。靠山吃山,靠水吃水。在马龙菌乡,有一群“菌人”当下特别繁忙,他们就是号称野生菌“扛把子”的手艺人。今天,记者带你探秘山间玩转菌子的各类达人,一起体验捡菌、收菌,制作舌尖上美食的乐趣。



刘家顺

捡菌、贩菌,三十年前跟着父亲一起做起野生菌的买卖,练就了一身“识菌”绝技,靠收菌发家致富。



陆春芳

经营饭店20多年,自己的拿手绝活是能烹饪出各种美味的野生菌,快炒牛肝菌、清蒸青头菌、干巴菌蒸鸡蛋等,该店成为周边吃货们犒赏味蕾的聚集地。

在曲靖,盛传“曲靖菌子看马龙,马龙菌子看鸣”。今年42岁的浦仕平,马龙区马鸣乡马鸣村委会大麦地村土生土长的村民,从小就随着父母满山跑,捡菌、吃菌,对家乡的每一片山林轻车熟路,热爱林间那些冒出来的“奇珍异宝”。

每年6月份到国庆节期间,浦仕平夫妇的主要工作就是“捡菌”。以前在家附近周边的山林满山跑,每天收获不定。运气好时收获大,有时捡菌的村民多,情况就不容乐观,所以一天能卖几十元到几百元不等,一年的菌子季平均能卖个三四万元。“在马龙,捡菌也是一个能养家糊口的工作,后来我们干脆包座山专门供自己捡!”浦仕平笑着。2018年,浦仕平夫妇结合当地要设立野生菌扩繁保护基地的政策,主动出击,承包了马鸣村山腰坟500多亩山林,承包期为12年,每年花费近4万元承包费,用栅栏将山林围起来,真正开

启了包山捡菌之路。

清晨6点,天还未破晓,鸟鸣山涧,浦仕平和他的妻子拎着篮子、捡菌的钩子,满怀期待地钻进了山林,开启了一天的“寻宝”之旅。记者追随浦仕平夫妇的步伐,一起进山,一路见证他们捡菌的苦与乐。

“哇!快来看,好大一朵青头菌,还有干巴菌……”一走进林区,记者就被眼前藏匿在草丛、树下的各种菌子所吸引。在林间,浦仕平一边捡菌一边传授技巧给记者,比如杨梅树下多长青头菌,高耸的松毛下轻轻扒开一般就有菌,不要乱刨鸡枞窝,以保护菌群……浦仕平说,捡菌是一件快乐的事,每每捡到珍贵的菌种,他会开心得跳起来。“有一次意外发现一大片干巴菌,当时那个兴奋简直无法言语!我们的幸福日子,就是靠一朵朵野生菌攒出来的。”浦仕平讲述着与菌子结缘的开心往事。

不到20分钟,浦仕平的竹篮就被各色野生菌装满。他说,包山有个好处,山上的菌子归承包人所有,因此采摘的时候刚冒出来的小菌不采,菌窝不用钩子、镰刀刨挖,确保野生菌的产量和质量,让野生菌的生长环境不遭到毁灭性破坏。

今年是承包山林的第四个年头,山林太大,浦仕平夫妇管理不过来,就在菌子采摘季雇了八九个村民来帮忙。工人分片区管理林区,搭一个简易的房子,住吃都在山上,主要任务是管理山林,防止外人进入,其次就是捡菌。每天早晨6点到9点、下午4点到6点是捡菌时间,大家采摘的菌子再由浦仕平开车绕山一圈统一收集起来,然后送到马鸣乡野生菌交易市场出售。浦仕平承包的山林每年产菌一吨多,销售额在二三十万元,除掉人工工资、包山费用等,浦仕平夫妇一年能有十多万元的纯收入。



铜绿菌炒酸笋丝

先把酸笋丝焙干备用,再将油烧热,待油温适合后放入铜绿菌炒熟,接着和酸笋丝、青花椒、蒜片等作料一起翻炒两分钟后,一盘酸香无比的铜绿菌炒酸笋丝就出锅啦!



皮条菌炒水豆豉

先将皮条菌洗净炒熟,然后在油锅里加青椒、红椒、蒜片爆香,然后放入皮条菌、水豆豉一起炒,炒出部分水分即可出锅,清香、有嚼头的皮条菌,微辣的水豆豉,让你吃了意犹未尽。

野生菌+腌辣
邂逅不一样的菌宴

眼下,野生菌伴随着雨水落地破土而出。在保山市施甸县,当地人喜欢用不同的野生菌和不同的腌辣搭配,做出不同的味道,一场完美的味蕾和乡愁的邂逅由此上演。

进入夏季,施甸人家的火腿、骨头鲊、水豆豉、竹笋等特色风味腌辣经过几个月的腌制,作料与主要食材充分交融,色、香、味都达到了理想的效果,正是食用的最佳时期。

在施甸姚关镇野鸭湖畔的海艳野生菌馆里,就可以品尝到野生菌和腌辣“搭伴”做出来的“乡土味”。

珊瑚菌炒藠头鲊

先将珊瑚菌放入油锅炸熟后,放入藠头鲊一起炒两分钟左右,再放入葱、姜翻炒后即可出锅。脆、嫩的珊瑚菌伴着藠头鲊的酸香味,真是一碗极好的下饭菜。



青头菌炖骨头鲊

青头菌骨朵清香美味,骨头鲊爽口开胃。将青头菌轻轻放在碗底,再用骨头鲊覆盖上面,上锅蒸15分钟左右,骨头鲊在高温下炖出的肉汁与脆嫩的青头菌交融,鲜美伴着淳香沁人心脾。



鸡枞拌水豆豉

生吃的鸡枞要选择本地的青鸡枞,将青鸡枞洗净撕成条装盘,放入水豆豉、芫荽、花椒、大蒜等作料搅拌均匀,甜甜的鸡枞味伴着水豆豉淡淡的辣味、香味,绝对让你吃了一口还想再吃一口。



粉菌炒火腿

粉菌肉质滑嫩,洗干净后切成薄片,火腿香味浓烈,切成块状。先将粉菌炒熟备用,接着把火腿放入锅中煸炒直至变色,接着放入青椒丝、红椒丝、青花椒、大蒜,当闻到火腿和作料的香味后放入备用的粉菌翻炒。

新平
3人拾菌被困峭壁

7月14日下午5点26分,新平县消防救援大队接到群众报警称,新平县平甸乡白鹤村委会上清河有3人上山拾菌走到陡坡下不来了,请求帮助。接警后新平大队出动2车12人前往现场处置。

傍晚6点57分,救援人员到达现场,了解山上环境、路况等信息确定方案后,在当地村委会支书的带领下,救援人员迅速上山搜救。救援队伍采取边搜救边呼喊的方式最终找到3名被困者,他们在半山崖壁上,稍有不慎将会坠落,后果不堪设想。

由于山路崎岖,杂草丛生,给搜救带来极大困难。指挥员当即下令迅速在山腰处建立救援平台,利用周边的树木作为救援的支撑点固定好绳索,由两名救援人员在前方开路,另两名救援人员在后方做好保护,将被困人员夹在队伍中间,对主绳进行牵引拉拽。其中一名被困者因恐高,消防员采取背负的方式将其背至安全区域,在经过约半个小时的紧张救援后,3名被困者成功脱险。

经了解和查看,3名生命体征良好,救援队员为其提供了保暖衣物和应急食品。晚上7点40分,救援人员协助3人下撤返回,安全到达山下集结点。

本报记者 李春丽
通讯员 管程荧 摄影报道

易门
野生菌交易会
月底启幕

7月16日,易门县在昆明举行“第十七届中国(云南)野生食用菌交易会”新闻发布会。记者从会上了解到,本届交易会将于7月30日至8月3日在易门县开幕。

本届交易会将设4个区域730个展位,其中,食用菌产业展区设展位50个,菌类商品交易及名特优产品交易区设展位150个,野生食用菌交易区设展位320个,小商品展位180个,美食展位30个。本届交易会力争实现菌类交易量1650吨以上,菌类及其他商品交易额2亿元以上的目标。

据介绍,易门县185.7万亩林地中,出产野生菌的有60余万亩,现已开发可食用野生菌100余种,年采集量6000余吨。易门野生食用菌以种类多、富含硒、品质优、口感好而久负盛名,被誉为“中国野生食用菌之乡”“野生食用菌美食之乡”“中国食用菌协会野生食用菌研发运用基地”“云南省特色餐饮发展示范县”。

2005年以来,该县已连续承办了十六届中国(云南)野生食用菌交易会,累计吸引省内外展商及游客300余万人次,实现菌类交易量1.68万吨、交易额9.89亿元。

本报记者 张勇 实习生 邓瑾怡

本报记者 蒋琼波 摄影报道



本报记者 崔敏
通讯员 杨林元 杨丽娟 赵家东 摄影报道